

# Filé s cuketou

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 25 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Rozmrazenú a osušenú rybu pokvapkáme citrónovou šťavou. Cuketu nakrájame na tenké plátky, ktoré vyprážame na masle asi 5 minút. Osolíme, okoreníme a okoreníme muškátovým orieškom (nastrúhaným). Podlejeme vínom a na strednej teplote povaríme asi 8 minút. Vo veľkej panvici rozohrejeme margarín a rybu v ňom sprudka osmažíme z oboch strán asi 2 minúty. Osolíme, okoreníme a upravíme na tanieri s cuketou.

## Ingrediencie

- **Cuketa** - 360 g
- **Citróny** - 25 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Crème Bonjour 250 g** - 30 g
- **NOWACO filé pre deti vákuové 300 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

